



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
"A. DAMIANI"

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO**

Via Trapani, 218 91025 Marsala  
Tel.0923.989031-989051

**SPECIALIZZATO IN ENOLOGIA E VITICOLTURA**

e.mail: [tpis01200q@istruzione.it](mailto:tpis01200q@istruzione.it)[www.istitutodamiani.edu.it](http://www.istitutodamiani.edu.it)

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER  
L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE**

C.da Cuore di Gesù 91025 Marsala  
**CON SEZIONE ALBERGHIERO**

Marsala, 22-05-2024

Circ. Docenti n. 386

- Ai Docenti del settore Enogastronomico

- AL DSGA

SEDE

**Oggetto: TURNI DI SERVIZIO DOCENTI SETTORE SALA E CUCINA**

Si comunica che dal 27/05 al 29/05, la nostra scuola sarà lieta e onorata di poter ospitare il congresso nazionale RENISA.

Tale attività, oltre ai diversi meeting, necessiterà di specifiche attività preliminari che impegneranno l'intero comparto per tutto il periodo.

Per quanto sopra e per garantire un servizio adeguato ed efficiente, si stila ordine di servizio dei docenti che saranno impegnati come segue:

**1) DOMENICA 26 DALLE ORE 8:30 ALLE ORE 13:30**

- PREPARAZIONE DI CUCINA E PASTICCERIA CON I SEGUENTI PROFESSORI:

Vinci Rocco, Navarretta Giovanni, Lo Monaco Francesco, Maniglia Filippo e Fontana Pietro.

**2) LUNEDI' 27**

- CUCINA MATTINA:

Vinci Rocco, Navarretta Giovanni, Pendola Leonardo, Maniglia Filippo e Fontana Pietro.

- CUCINA POMERIGGIO/SERA:

Vinci Rocco, Pantaleo Salvatore, Lo Monaco Francesco, Maniglia Filippo e Fontana Pietro.

I docenti sopraindicati si preoccuperanno della preparazione e servizio dei diversi momenti previsti per la giornata del 27, ossia welcome coffee, light lunch, set up coffee e serata tipica siciliana.

- SALA MATTINA:

Accardo Daniele, Genna Patrizia, Giambalvo Andrea, Regina Francesco e Somellini Antonio.

SALA POMERIGGIO/SERA:

Accardo Daniele, Giambalvo Andrea, Mezzapelle Antonina, Regina Francesco e Somellini A.

I docenti sopraindicati garantiranno la mise en place, l'organizzazione e il servizio, dei diversi momenti previsti per la giornata in questione ossia welcome coffee, light lunch, set up coffee e serata tipica siciliana presso il giardino storico.

### **3) MARTEDI' 28**

- CUCINA MATTINA:

Vinci Rocco, Navarretta Giovanni, Pendola Leonardo, Maniglia Filippo e Fontana Pietro.

- CUCINA POMERIGGIO/SERA:

Vinci Rocco, Pantaleo Salvatore, Lo Monaco Francesco, Pendola Leonardo, Maniglia Filippo e Fontana Pietro.

I docenti sopraindicati si preoccuperanno della preparazione e servizio dei diversi momenti previsti per la giornata del 28, ossia set up coffee mattutino, light lunch, set up coffee pomeridiano e gala dinne presso le cantine Pellegrino.

- SALA MATTINA:

Accardo Daniele, Genna Patrizia, Giambalvo Andrea, Regina Francesco e Somellini Antonio.

- SALA POMERIGGIO/SERA:

Accardo Daniele, Giambalvo Andrea, Genna Patrizia, Mezzapelle Antonina, Regina Francesco e Somellini Antonio.

I docenti sopraindicati si preoccuperanno della mise en place, organizzazione e servizio dei diversi momenti previsti per la giornata del 28, ossia set up coffee mattutino, light lunch presso il giardino storico, set up coffee pomeridiano e gala dinne presso le cantine Pellegrino.

### **4) MERCOLEDI' 29**

- CUCINA MATTINA:

Vinci Rocco, Navarretta Giovanni, Pendola Leonardo, Pantaleo Salvatore, Maniglia Filippo e Fontana Pietro.

I docenti sopraindicati si preoccuperanno della preparazione e servizio dei diversi momenti previsti per la giornata del 29, ossia set up coffee mattutino, light lunch.

- SALA MATTINA:

Accardo Daniele, Giambalvo Andrea, Regina Francesco e Somellini Antonio.

I docenti sopraindicati si preoccuperanno della mise en place, organizzazione e servizio dei diversi momenti previsti per la giornata del 29, ossia set up coffee mattutino, light lunch.

**Si precisa che il personale in servizio renderà il proprio orario compilando regolare timesheet, in possesso dei referenti di laboratorio, dal quale ovviamente, saranno decurtate le ore di servizio, secondo orario curriculare.**